

# LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL <sup>9064</sup>

9064 Hundwil  
Telefon 071 367 12 15  
[www.rössli-hundwil.ch](http://www.rössli-hundwil.ch)



# Herzlich Willkommen im

Willkommen im Landgasthaus Rössli Hundwil  
im Zauber des Appenzeller Winters!

Die Familie Knöpfel und das Rössli-Team heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"!

In dieser winterlichen Jahreszeit, präsentieren wir Ihnen mit Stolz unsere besondere Winterkarte. Unser kulinarisches Angebot ist perfekt auf die kalten Monate abgestimmt, und wir freuen uns darauf, Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Unsere Leidenschaft gilt einer saisonalen, regionalen und frischen Winterküche.

In unserer grosszügigen Speisekarte finden Sie exquisite Wintergerichte, von vielfältigen Fondue Chinoise-Variationen bis zu traditionellen Appenzeller und regionalen Spezialitäten, die den Winter noch schmackhafter machen.

Lassen Sie sich von uns in eine Winterwunderwelt entführen, sei es bei einem abwechslungsreichen Mittagessen, einem gemütlichen Vesperplättli, einem festlichen Abendessen oder einer erholsamen Übernachtung in einem unserer zwei gemütlichen Hotelzimmer.

Wir bieten auch die perfekten Räumlichkeiten für Gesellschaften, Familienanlässe und Hochzeiten.

Wir freuen uns darauf, Ihren Aufenthalt im Landgasthaus Rössli Hundwil zu einem unvergesslichen kulinarischen Wintererlebnis zu machen und Ihnen den Winter in vollen Zügen geniessen zu lassen.

**"Wir beziehen hauptsächlich Fleisch aus unserer regionalen Umgebung und anderen Teilen der Schweiz. Sollten wir einmal auf andere Quellen zurückgreifen, wird dies ausdrücklich gekennzeichnet."**

**Unsere Lieferanten gewährleisten stets höchste Qualität, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten.**

**Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Allergien."**



# SUPPEN

CHF

## Wintersuppen Traum

Duett der Wintersuppen  
Rotkraut Cremesuppe mit Polenta Croutons  
und Randen Cremesuppe mit Wasabi Schaum

12

## Appenzeller Bschorle Ingwersuppe

Feine Bschorle Suppe mit pikantem Ingwer  
dazu Locher`s Gerstenmalz «Tschips»  
serviert im Heukörbli

10


## Käsesuppe im Brot

delikate und cremige Käsesuppe, zubereitet mit regionalem Käse  
der eine leichte, rezent Note verleiht.  
serviert in einem rustikalen Mühlis Bürlibrot


12



**Diese Gerichte werden aus mind. 2/3 mit Appenzeller Produkten hergestellt**

 =Diese Gerichte servieren wir Ihnen den ganzen Tag

alle anderen Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30-14:00 und von 17:00-20:30

 =vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken,  
inkl. aktueller MwSt und Kreditkartenkommission.

# VORSPEISE

## Winter Salat

Marktfrischer Blattsalat mit Ei, Manderinensalat, Granatapfelkerne und einem Apfeltatar, serviert mit Randen Dressing.

CHF  
16

## Kabinett der Exoten

Avocado – Mango Salsa exotisch abgeschmeckt mit gegrillten Crevetten im Sesam Mantel auf einem Salatbeet

19

## Smoker- Tatar

Gewürztes Hirsch Tatar aus dem Smoker, parfümiert mit Appenzeller Single Malt Whisky und Ei, dazu Toast, Haussauce und Blattsalat.

19

## Appenzeller Entenbrust

Geräuchte Entenbrust Tranchen von der Appenzeller Ente auf Randen-Apfel Carpaccio mit Cantadou Pralinen, Salatbouquet und Orangen-Dressing.

18

## Grüner Blattsalat

Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce, wahlweise mit Orangen- oder Randen-Dressing.

8

## Gemischter Salat

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce, wahlweise mit Orangen- oder Randen-Dressing.

9

## Markknochen

Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark mit Kräutern- Knoblauch Kruste dazu ein kleines Salatbouquet

16

## SAISON GERICHTE

CHF

### **Winterlicher Fisch auf Glühwein- Risotto**

36

"Fragen Sie unser Personal nach dem frischen Tagesfisch vom Markt"  
Zartes Fischfilet auf delikater Butter-Kräutersauce,  
serviert mit Glühwein-Risotto und tourniertem Gemüse

### **Smoker Kotelett**

35

Schweins-Bauernkotelett vom Kräuterschwein  
Mariniertes Kotelett aus dem Smoker mit Kräuterbutter,  
dazu gewürz Risotto und Gemüse-Töpfli"

### **Traditionelle Rindsleberli**

33

Traditionelle Rinds Leber vom Appenzeller Beef  
an einer Kräuter Sauce  
knusprige Rösti und Gemüse



### **Salsa Sunrise Burger**

34

Schweizer Poulet in Panko paniert im hausgemachtem Brioche Brot  
Peperoni Sauce/ Cheddar / Nachos / Guacamole  
Salat / Tomaten Salsa / Country Frites

### **Röstzwiebel Entrecote**

45

Zartes Appenzeller Beef Entrecote Rosa grilliert, mit Röstzwiebeln  
auf kräftigem Rotwein Jus  
mit Kürbis Kartoffelstock und Cherry Tomaten Spiess

### **Poulet Brust mit geschmorter Randen**

32

Pouletbrust vom Grill dazu in Honig und Thymian geschmorter Randen  
an seiner Sauce verfeinern mit Wasabi  
auf Kürbis Kartoffelstock mit Gemüse

### **Gnocchi a la chef**

26

Delikate Kartoffel Gnocchi an einer Tomaten Kokosnuss Sauce  
Parmesan und Rucola dazu ein Gemüse Töpfli

### **Rehpfeffer Bädli Art**

29

Traditioneller Rehpfeffer aus Appenzeller Jagd,  
eingebeizt und gekocht, wie es der Chef liebt.  
hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse garnitur



## APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Appenzeller Cordon Bleu</b>    | CHF<br>29 |
| Schweins Cordon Bleu gefüllt<br>mit Appenzeller Mostbröckli, Speck und Appenzeller Käse<br>dazu Pommes frites und Gemüse garnitur  |           |
| <b>Appenzeller Siedwurst</b>                 | 24        |
| Appenzeller Beef Siedwurst von der Streichelfarm in Gais AR<br>mit Käserahm Spätzli hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln  |           |
| <b>Geschnetzeltes nach Appenzeller Art</b>   | 35        |
| Schweizer Kalbgeschnetzeltes<br>mit Speck- und Mostbröckliwürfel<br>an einer feinen Rahmsauce<br>Spätzli und Gemüse garnitur   |           |

## APPENZELLER GERICHTE OHNE FLEISCH

- |  |    |
|--|----|
| <b>Spätzlitopf</b>    | 23 |
| Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse<br>Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln<br>dazu hausgemachtes Apfelmus<br>serviert im Topf   |    |
| <b>Gemüseteller</b>    | 22 |
| Reichhaltiger Gemüseteller<br>mit unserem Appenzeller Rösti-Gratin   |    |
| <b>Rösti Taler mit Appenzeller Käse</b>   | 23 |
| Knusprige Rösti überbacken mit Appenzeller Käse<br>dazu Saisonales Gemüse  |    |

## KLASSIKER

### Riz Casimir ☀

Schweizer Poulet Brust und Fruchtsalat  
an einer Fruchtigen Currysauce im Reis Ring serviert

CHF  
27

### Früchte Curry 🌿☀

Frischer Fruchtsalat  
an sämiger Currysauce im Reis Ring

23

### Schnitzel Pommes frites☀

Feine Schweinsschnitzel paniert  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

24

### Fitnesssteller ☀

Schweinsschnitzel paniert oder Pouletbrust vom Grill  
auf Salatteller

24

### Hausgemachte Forellenknusperli ☀

Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch Teig  
dazu ein Saisonaler Salatteller

26

### Hausgemachte Pouletknusperli ☀

Schweizer Poulet Brust Würfel im Appenzeller Quöllfrisch Teig  
dazu ein Saisonaler Salatteller

26

### Salatteler 🌿☀

Grosser gemischter Salat mit Melonen

18